

Le champ de bataille de WATERLOO

Il fait beau ce 08 juin quand 13 grognards et 13 cantinières prennent place dans le car pour se diriger vers WATERLOO

La commune de Waterloo se situe à une vingtaine de kilomètres au sud de Bruxelles, en Belgique. Toutefois, les combats n'eurent pas lieu à Waterloo mais un peu plus au sud, sur le territoire des communes actuelles de Lasne et de Braine-l'Alleud. La bataille a souvent été appelée en France « bataille de Mont Saint-Jean », lieu plus précis de l'engagement effectif. En Allemagne, elle est appelée « bataille de la Belle-Alliance ».



La **bataille de Waterloo** s'est déroulée le 18 juin 1815. Elle s'est terminée par la victoire décisive de deux armées : celle des alliés, commandée par le duc de Wellington, et celle des Prussiens, commandée par le maréchal Blücher.

Ci-contre, le Duc de Wellington

Cette bataille est la dernière à laquelle prit part personnellement Napoléon, qui avait repris le contrôle de la France durant la période dite des **Cent-Jours**. Malgré son désir de poursuivre la lutte avec de nouvelles forces qui se reconstituaient, il dut, par manque de soutien politique, abdiquer quatre jours après son retour à Paris



Déjà, au cours du trajet, Bernard (le grognard narrateur), nous avait lu Chateaubriand décrivant ce que l'Histoire retiendra comme l'une des plus grandes batailles européennes, marquant la chute de Napoléon et ouvrant la voie à une nouvelle ère.

Découverte

Waterloo, morne plaine

Découverte commentée du champ de bataille en camion tout-terrain.

Reconstitution cinématographique de la bataille.

Musée des personnages de cire : évocation de la veille de la bataille au dernier QG de Napoléon



La butte du Lion.

Elle marque l'endroit où le **Prince d'Orange** a été (légèrement) blessé au cours de la bataille.

Le monument a été érigé entre 1824 et 1826. La butte a une hauteur de 43 mètres. Elle entoure une colonne en maçonnerie partant du sol ferme et supportant en son sommet un socle de pierre surmonté d'un lion de fonte de fer regardant vers la France.

Les troupes françaises, égarées dans la plaine, n'arriveront que tardivement sur le champ de bataille.

*De gauche à droite :
Bernard EECKHOUT, Georges ROOS, Jean Paul GRUMIAUX, Daniel HAZARD et Jean Pierre HINTZY*



Départ pour la Cantine

Après toutes ces émotions, il apparut nécessaire d'aller nous restaurer et c'est avec un certain plaisir que nous nous dirigeâmes vers notre cantine.

Le RESTO DUC a changé d'emplacement géographique, mais la qualité des rations est restée excellente et unanimement appréciée.

Après midi consacré à la visite du musée du chocolat, près de la grand place de Bruxelles.



L'univers du chocolat, de ses origines au produit fini ; son histoire depuis les Aztèques et les Mayas et démonstration du maître chocolatier qui nous a dévoilé quelques secrets de fabrication de la praline belge.

De la fève de cacao au chocolat

Torréfaction : Les fèves sont grillées à une température de 100 à 140 °C, pendant une vingtaine de minutes, ce qui fait naître l'amertume du cacao.

Concassage : Les fèves sont libérées de leur coque ; il ne reste que l'intérieur : les nibs.

Broyage : Les fèves passent par différents types de broyeurs. La pâte qui en ressort est la masse de cacao.



Conchage : La masse de cacao est brassée dans d'énormes pétrins – les conches – pendant plusieurs heures. Selon le type de chocolat souhaité, on y ajoute en quantités différentes le beurre de cacao, la vanille, la lécithine, le sucre et le lait.

La praline belge a été inventée et baptisée « praline » en 1912, par Jean Neuhaus, confiseur belge. La société Neuhaus avait été fondée en 1857, par un autre Jean Neuhaus, d'origine suisse, grand-père du précédent, en association avec son beau-frère qui était pharmacien. Ils vendaient à l'origine des confiseries pharmaceutiques (bonbons contre la toux, réglisse contre les maux d'estomac, etc.).

Bien que fabriquée en série, la praline tient plus de l'œuvre d'art que du bonbon. C'est un montage à base de chocolat. Il existe une telle variété de formes de pralines qu'il n'en existe pas de définition légale.



Il existe des pralines fourrées à la crème, à la crème au beurre, à la ganache, à la pâte pralinée, à la liqueur, au café, avec morceaux de fruits ou de fruits secs, au caramel, mais certaines ne sont faites que de chocolat ou, par exemple, de massepain.

Parmi les pralines les plus célèbres, on trouve les manons (fourrées avec de la crème aromatisée), les gianduja, les truffes, etc.

Bien que ce ne soit pas toujours le cas, les pralines sont souvent vendues dans des boîtes adaptées appelées ballotins.

La praline est parfois appelée *Bouchée de chocolat* ou bonbon de chocolat.

Grimbergen : l'éternel Détour



Après cette journée passionnante, il nous fallait respecter une tradition : le détour par Grimbergen pour la dégustation d'une bière.

Cette proposition a été mise au vote :

Nombre de votants : 26

Exprimés : 26

Abstentions : 0

Pour : 26

Contre : 0

Retour sur les terres françaises vers 21 h00

Waterloo, 18 juin 1815,

Lys lez Lannoy, 18 juin 2012

Georges ROOS